

Tomáš Vyšvader

(20.12.1983)

Somelier profesional - F&B manager

"Chcel by som poďakovať všetkým s ktorými som mal česť pracovať a získavať skúsenosti... dámy, páni, ĎAKUJEM".

Tomáš Vyšvader študoval od roku 1998-2001 na Združenej hotelovej akadémii, Mikovíniho 1 v

Bratislave odbor kuchár - čašník so zameraním na obsluhu. Štúdium ukončil záverečnou skúškou. Od roku 2001-2003 pokračoval na dennom nadstavbovom štúdiu, ktoré ukončil maturitnou skúškou

K vínu, ako takému sa dostal po príchode na odborný výcvik do hotela Devín, kde sa vyučil a zostal aj po ukončení štúdia. Ako mladý človek, ktorého zaujímajú úplne iné veci ako: víno, ušľachtilé nápoje a cigary, bol ako tvrdí: "našťastie donútený školou" začať sa touto tematikou zaoberať. Bol delegovaný reprezentovať školu na súťaži sommelierov. Na prvej jeho súťaži zostalo iba pri: "nie je nutné zvíťaziť, ale zúčastniť sa". Po tejto súťaži kooperoval s kolektívom hotela Devín, na čele s prezidentom ASSR p. Štefanom Valovičom (somelier) a následne aj Ing. Vladimírom Hronským (enológ).

Na ZHA sa uvedenému rozvíjajúcemu odboru v období jeho štúdia venovali dvaja vynikajúci pedagógovia Mgr. Katarína Kučerová a Ing. Robert Naštický.



Popri práci sa zdokonaľoval samoštúdiom, zúčastnil sa kurzov pod záštitou ASSR (asociácia sommelierov Slovenskej republiky), rôznych školení, **získal titul Somelier profesional.**

Ďalšou veľkou školou bol restaurant Pavúk v Limbachu, ktorú spolu s majiteľom postavili na silných základoch.

Skúsenosti nadobúdal aj v reštaurácií & cocktail bar Celebrity Lounge, v ktorom "pričuchol" aj k nočnému barovému svetu a prehľbil si vedomosti aj v tejto oblasti.

Je nutnosťou spomenúť aj penzión Karolína v Slovenskom

Grobe, bola to škola husaciny a kvalitného vína.

Veľká výzva a manažérska škola v jeho kariére bola JASNÁ Nízke Tatry, a.s. kde pôsobil ako Food & Beverage manager, s úžasným kolektívom na čele s Branislavom Pospišom.

Po návrate z hôr "zablúdil" do Modry a pomáhal nastaviť a rozbehnúť znovuzrodenie Pavúk wine restaurant, čo sa aj podarilo. Odmenou za náročnú prácu bolo udelenie ocenenia Najlepšia tematická reštaurácia na SVK a to niekoľkokrát po sebe.

Po nominovaní predsedníctvom ASSR sa stal **Sommelierom roka 2008 Gurmán Award.**

Svoje **skúsenosti a poznatky odovzdáva** mladým študentom ale aj profesionálnym sommelierom **na kurzoch usporiadaných ASSR.**

V súčasnosti pôsobí v distribučnej spoločnosti Wine Expert s.r.o., ktorá sa zameriava na export a import vín, destilátov, nápojov a pochutín zo Slovenska a zahraničia. Jeho motiváciou sú nové výzvy a možnosti, trendy, metódy, vzdelávanie sa.

